
Tzatziki

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

La tzatziki è una delle salse più famose al mondo; è una tipica ricetta della Grecia, facilissima da realizzare, non richiede cottura

Ingredienti per 4 persone 500 grammi di yogurt greco 1 cetriolo 1 cucchiaio di aceto bianco 1 spicchio grande di aglio un cucchiaio di olio extravergine d'oliva sale q. b. **Tempo di preparazione** 1 ora di lavorazione e 2-3 ore di riposo in frigorifero Lavare e poi grattugiare il cetriolo con la buccia, salarlo e metterlo a scolare in un colino su un recipiente per circa un'ora. Quindi, aggiungere allo yogurt greco l'aglio grattugiato finemente, l'aceto e l'olio, e aggiustate di sale. Infine strizzare il cetriolo e unirlo allo yogurt mescolando delicatamente. Lasciare riposare in frigorifero per 2-3 ore. Togliere la salsa dal frigo almeno una decina di minuti prima di servire. La salsa tzatziki, diffusa in Grecia, nei Balcani e in Medio Oriente, può accompagnare un pinzimonio per un aperitivo o può essere servita anche semplicemente con del pane o dei triangoli di pita; si accompagna bene anche a piatti di pesce e carne molto semplici.